ШКОЛА ГАСТРОНОМА

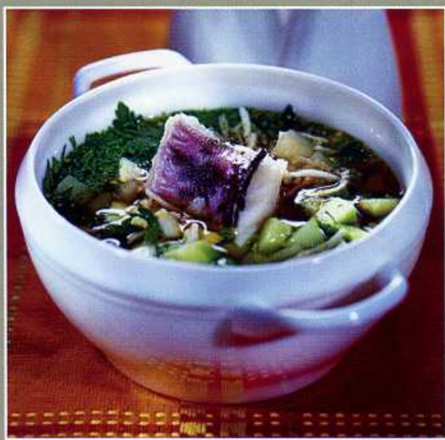
№13 (111) июль 2008

журнал для тех, кто любит готовить

















www.gastronom.ru

■ салат из морских гребешков с огуречным соусом ■ салат из свекольной ботвы с орехами ■ паштет из скумбрии ■ окрошка рыбная ■ суп с голубым сыром ■ маринованная вырезка из свинины ■ курица с абрикосами ■ треска на шпажках ■ тушеные перцы ■ овощной тиан ■ лапша с летними овощами ■ открытый пирог с баклажанами ■ суфле с горячими ягодами ■ десерт из черной смородины ■ пирог с персиками и вишнями ■ кофейный коктейль с персиками ■ малиновое желе с базиликом

ISSN 1728-6948
9 771728 694000 08013

Дорогие друзья!
Обратите внимание, как в этом номере много овощных и фруктовых рецептов. Действительно, когда же еще порадовать себя овощами, ягодами и фруктами, выращенными на родной российской почве, а не в далеких заокеанских странах!
И про сытные блюда из круп как-то не думается, правда? Но, как говорят в России, готовь сани летом. Тем более что тот, кто все-таки найдет в себе силы придумать лучший рецепт блюда из круп, получит в подарок микроволновую печь Whirlpool.
Ждем ваших писем до 1 августа 2008 года.
Удачи вам.

Ваша редакция









условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

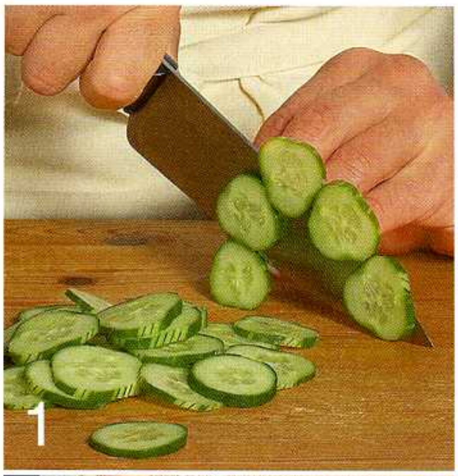
рецепты для опытных кулинаров

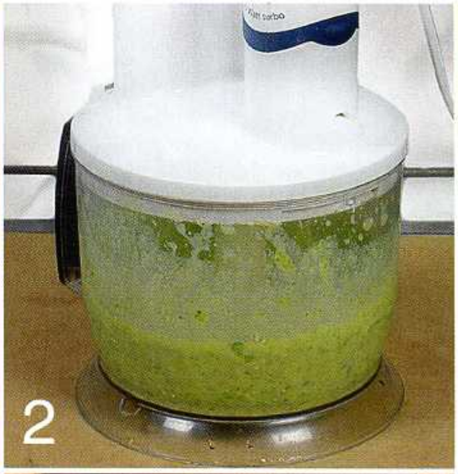
* полезный совет

содержание



салат из морских гребешков с огуречным соусом











ЧТО НУЖНО:

6	свежих морских гребешков
1 ст. л.	сладкой паприки
0,25 ч. л.	кайенского перца
0,25 ч. л.	зиры
0,25 ч. л.	молотой корицы
2 ст. л.	оливкового масла
•	смесь салатных листьев для украшения

Для соуса:

2	средних огурца
200 мл	натурального йогурта
6–7	листиков мяты
•	соль, перец по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 388,5 ккал,
белки – 46,9 г, жиры – 20,6 г, углеводы – 3,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Огурцы тщательно вымыть, обсушить и нарезать тонкими кружками. Опустить в сотейник с кипящей водой на 2 мин., затем откинуть на дуршлаг и дать полностью остыть.

2 2/3 огурцов поместить в чашу блендера, добавить йогурт, промытые листики мяты. Измельчить в пюре. Переложить в миску, посолить, поперчить по вкусу, перемешать и поставить в холодильник.

3 Растолочь в ступке паприку, кайенский перец, зиру и корицу с небольшим количеством соли и черного перца.

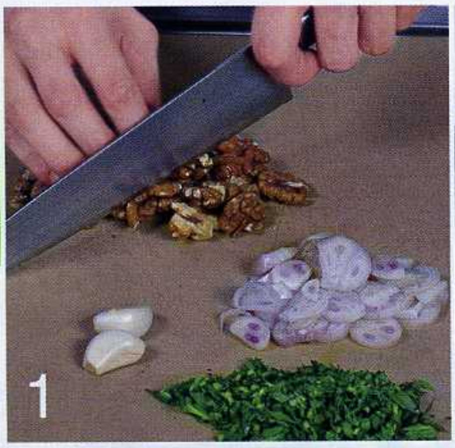
4 Гребешки тщательно обсушить бумажными салфетками и выложить на тарелку. Присыпать их получившейся смесью приправ, втирая ее пальцами в мякоть. Добавить оливковое масло и перемешать. Посолить, поперчить по вкусу и еще раз перемешать.

5 Раскалить сковороду и обжарить гребешки на сильном огне, по 1–2 мин. с каждой стороны. Снять с огня и дать постоять 5 мин.
Разложить по порционным тарелкам оставшиеся кружки огурцов, приправить их солью и перцем. Сверху выложить гребешки, украсить салатными листьями.

Отдельно подать огуречный соус.

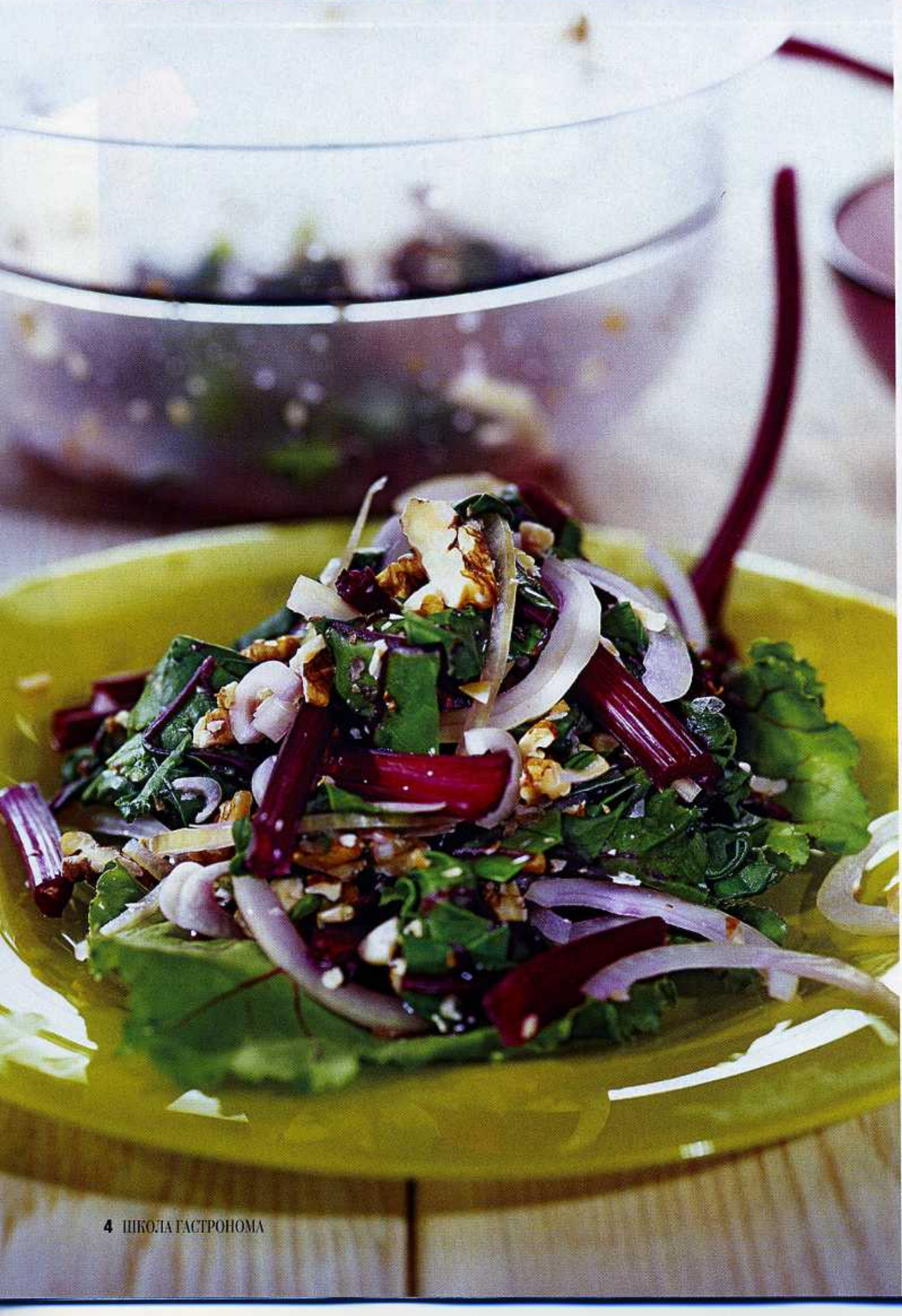
КСТАТИ











салат из свекольной ботвы с орехами

ЧТО НУЖНО:

- свекольная ботва от 3 молодых свекол
- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **0,3** стакана грецких орехов
- **4** веточки петрушки
- **1 ч. л.** аджики
- **3 ст. л.** растительного масла
- соль по вкусу

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 214,6 ккал,
белки – 2,9 г, жиры – 20,4 г, углеводы – 4,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить. Лук нарезать тонкими кольцами, чеснок измельчить. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. Орехи порубить ножом в крупную крошку.

2 Ботву тщательно вымыть, нарезать кусками длиной примерно 4 см. Опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой на 4 мин. Отбросить на дуршлаг и дать остыть.

3 Смешать в миске ботву, орехи, лук, чеснок и петрушку. Добавить аджику, соль по вкусу и масло. Еще раз перемешать и подать к столу.

паштет из скумбрии



ЧТО НУЖНО:

1 крупная скумбрия холодного копчения весом примерно 300 г
150 г сливочного сыра
50 г сливочного масла
1 лимон
1 ст. л. хрена

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 142,2 ккал,
белки – 6,5 г, жиры – 12,6 г, углеводы – 0,7 г

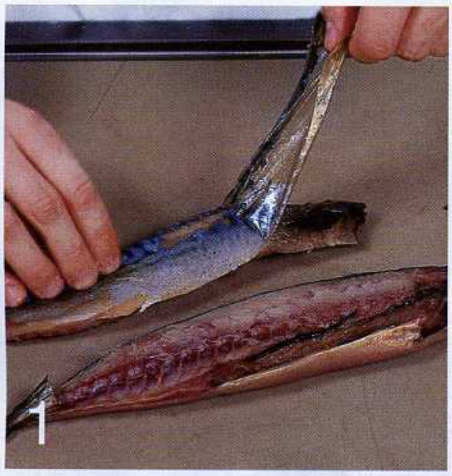
ЧТО ДЕЛАТЬ:

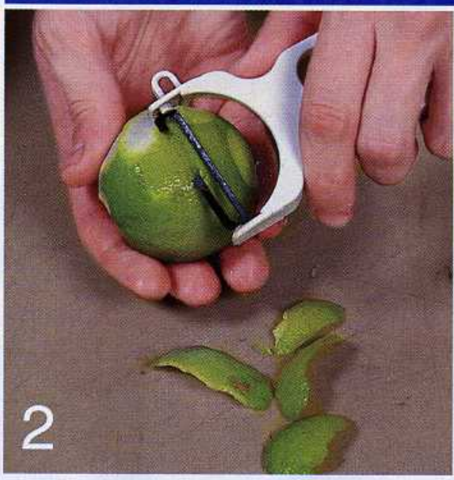
1 Скумбрию разделить по хребту на 2 части, очистить от кожицы и костей. Мякоть нарезать произвольными кусочками.

2 Лимон вымыть. Овощечисткой снять с половины лимона тонкий слой цедры и нарезать ее очень тонкой соломкой. Из мякоти всего лимона выжать сок.

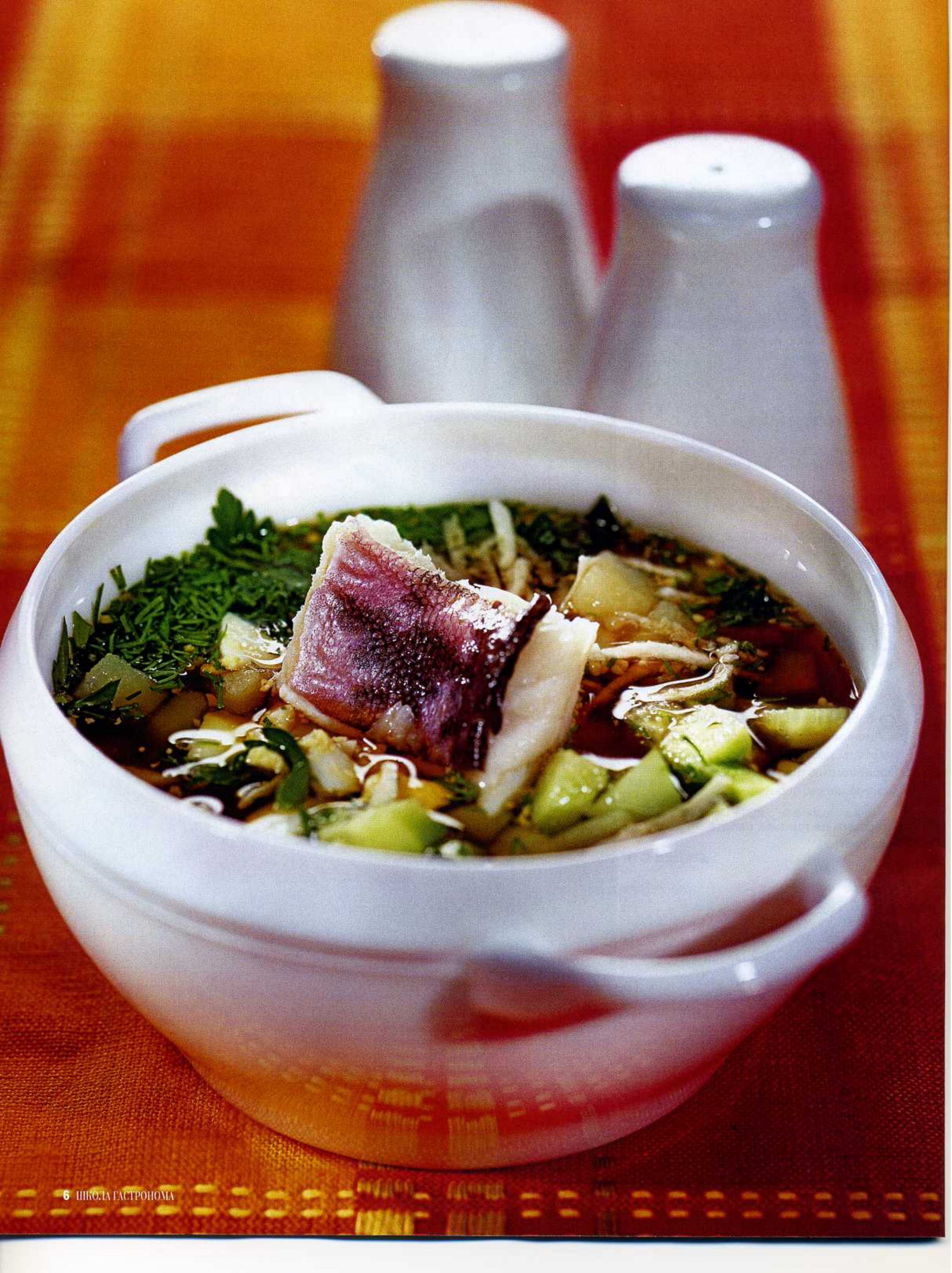
3 Взбить в блендере сыр с маслом, лимонным соком и хреном. Продолжая взбивать, добавить кусочки скумбрии. Переложить в формочку, добавить лимонную цедру, перемешать.

Подавать на листьях салата или тостах.









окрошка рыбная



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** филе белой рыбы
- **1,5 л** хлебного кваса
- **3** свежих огурца
- **3** яйца
- **3** картофелины
- **1** редька
- **3 ст. л.** сметаны
- **1** пучок зеленого лука
- **по 5** веточек петрушки и укропа
- **1 ч. л.** горчицы
- соль, сахар по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 208,1 ккал,
белки – 18,6 г, жиры – 3,3 г, углеводы – 26,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу вымыть. В кастрюле вскипятить небольшое количество подсоленной воды, положить рыбу и варить 8–10 мин., до готовности. Откинуть на дуршлаг, дать остыть, затем нарезать небольшими кусочками.

2 Огурцы и редьку вымыть, очистить от кожуры. Огурцы нарезать кубиками, редьку натереть на мелкой терке.

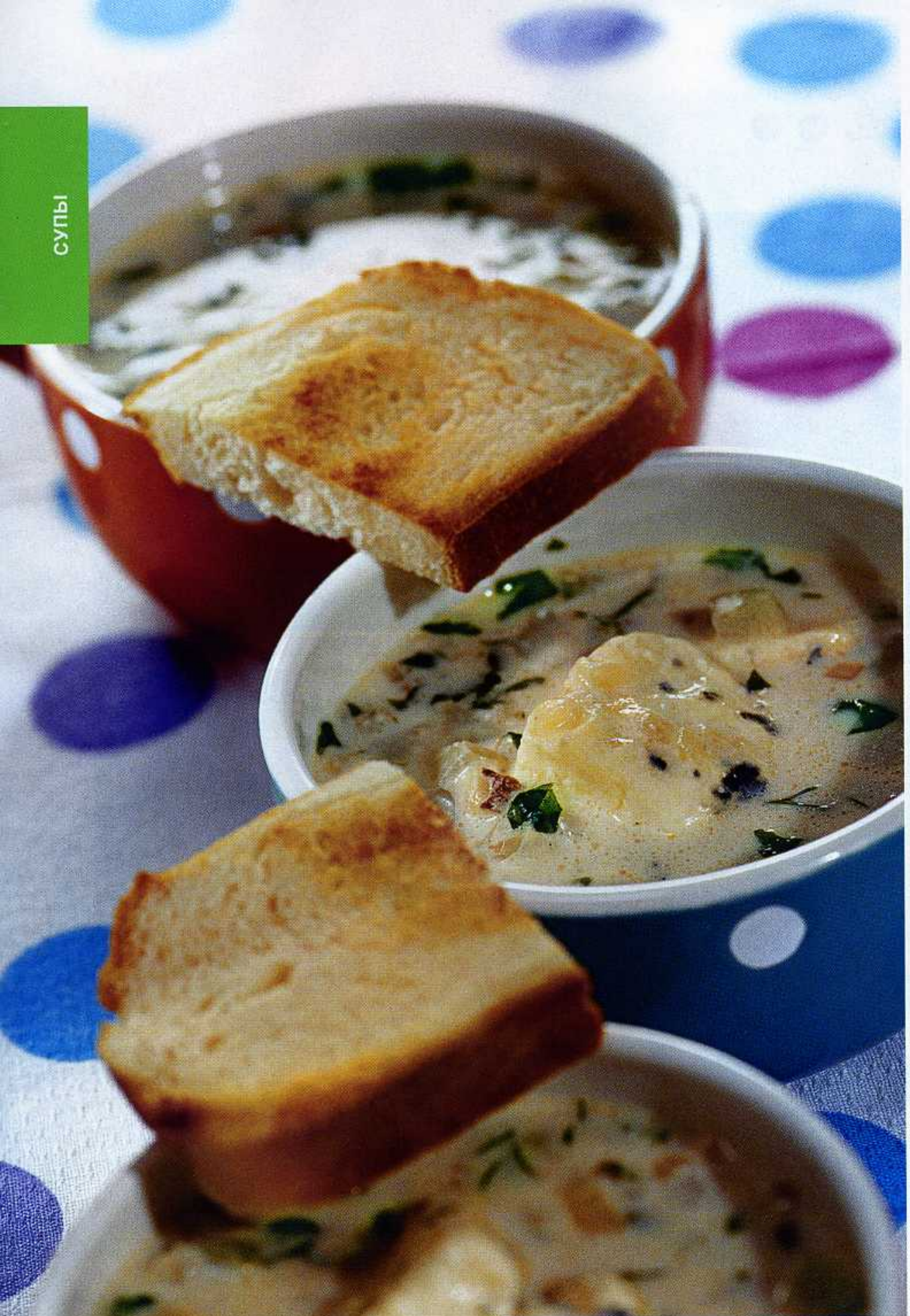
3 Лук и зелень вымыть и измельчить.

4 Картофель вымыть и отварить в мундире. Яйца сварить вкрутую. Дать картофелю и яйцам остыть, затем очистить. Картофель нарезать кубиками, яйца мелко порубить.

5 Лук растереть пестиком с солью, сахаром и горчицей. Развести небольшим количеством кваса.

6 Смешать в миске картофель, яйца, огурцы, редьку, зелень и луковую заправку. Залить квасом.

Перед подачей положить в окрошку кусочки рыбы. Подавать со сметаной.



суп с голубым сыром

ЧТО НУЖНО:

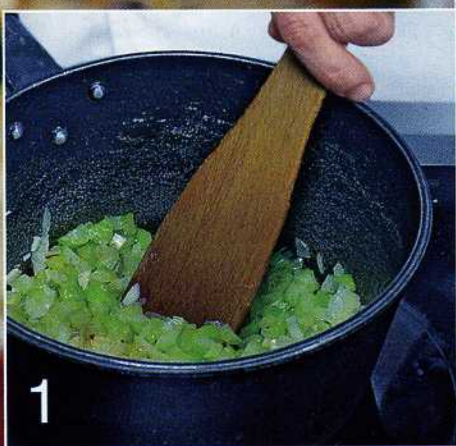
- **200 г** сыра с голубой плесенью
- **2** луковицы
- **2** черешка сельдерея
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **500 мл** сливок жирностью 9%
- **1** пучок петрушки
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 390,3 ккал,
белки – 15,3 г, жиры – 32,4 г, углеводы – 9,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сыр нарезать небольшими кубиками. Лук очистить и измельчить. Сельдерей вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Разогреть в кастрюле сливочное масло, обжарить лук и сельдерей, 6 мин.

2 Влить сливки, перемешать, довести до кипения и сразу же добавить сыр. Уменьшить огонь и готовить, время от времени помешивая, 10 мин. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. Добавить в суп и снять с огня. Накрыть крышкой и дать постоять 7–10 мин.



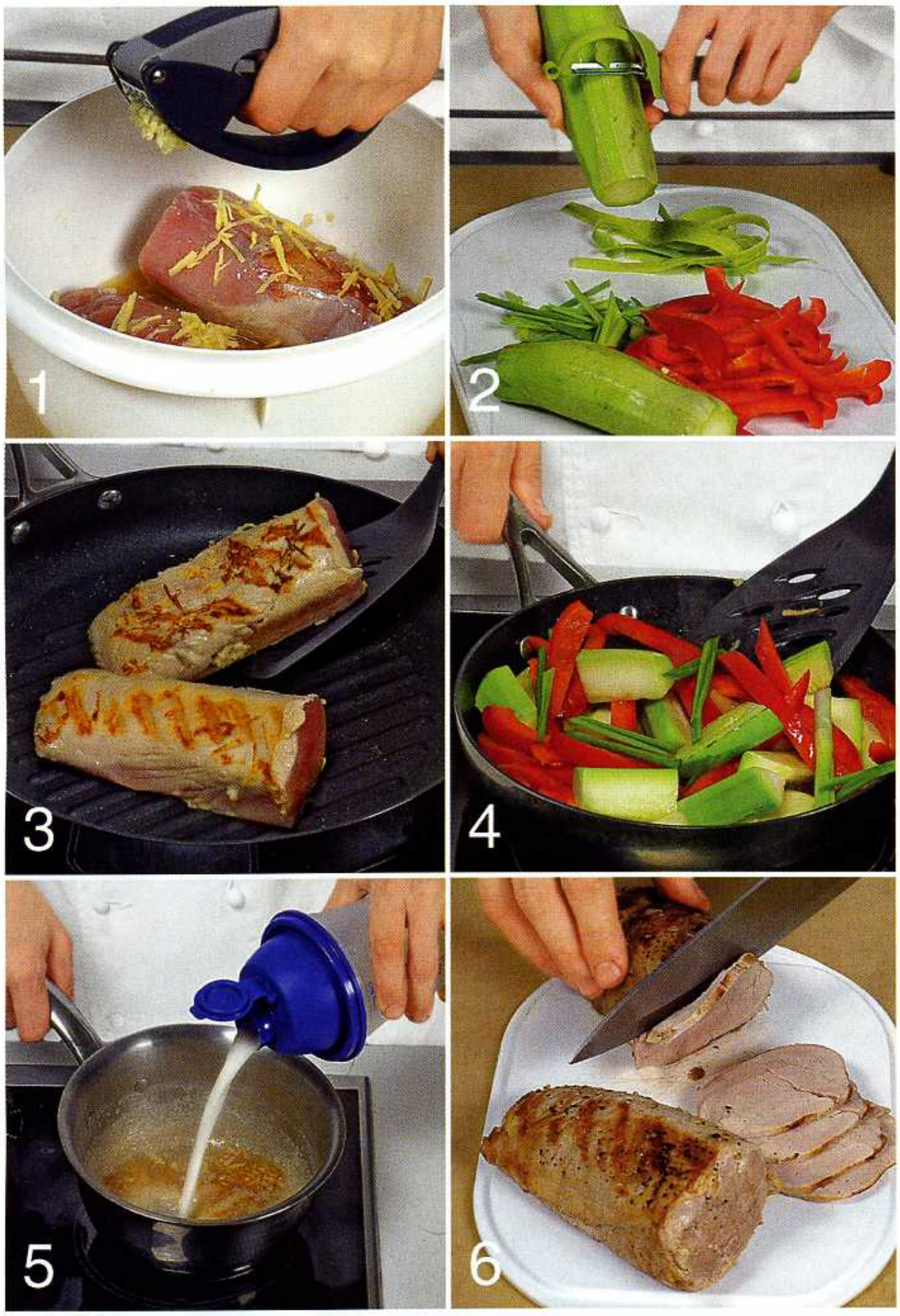




СПОНСОР РЕЦЕПТА

Tupperware®

маринованная вырезка из свинины



ЧТО НУЖНО:

450 г	свиной вырезки
2 ст. л.	соевого соуса
2 ст. л.	сухого шерри
2 ч. л.	свежего тертого имбиря
2	зубчика чеснока
1 ст. л.	растительного масла
4	пера зеленого лука
3	небольших кабачка
1	красный сладкий перец
0,5 ч. л.	соли
1,25 ч. л.	сахара
0,5 ч. л.	кукурузной муки

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 2
В 1 порции: 498,8 ккал,
белки – 51,2 г, жиры – 17,8 г, углеводы – 33,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

При приготовлении этого блюда использовались изделия Tupperware®.

1 Мясо вымыть, положить в **замесочное блюдо (3 л)**. Чеснок очистить и выдавить на мясо с помощью **«Чудо-чесночницы»**. Добавить соевый соус, шерри и имбирь. Мясо несколько раз перевернуть, затем убрать в холодильник на 40 мин.

2 Овощи и зеленый лук вымыть. Кабачки очистить **овощечисткой** и нарезать ножом для овощей «Космос» на **разделочной доске** на брусочки длиной 5 см. Перцы нарезать тонкими полосками, лук кусочками длиной 4 см.

3 Разогреть **сковороду-гриль «От шефа»**. Вырезку вынуть из маринада (маринад сохранить) и жарить 20 мин., перевернув один раз. Переложить мясо на разделочную доску и дать остыть.

4 Разогреть в этой же **сковороде-гриль** растительное масло, обжарить овощи на небольшом огне, часто помешивая, 8–10 мин.

5 Маринад перелить в **ковш «Мираж» (2,5 л)**, добавить сахар, поставить на средний огонь и довести до кипения. В **«Миксере-квик»** смешать кукурузную муку и 125 мл холодной воды. Влить смесь в ковш, довести до кипения и варить 1 мин.

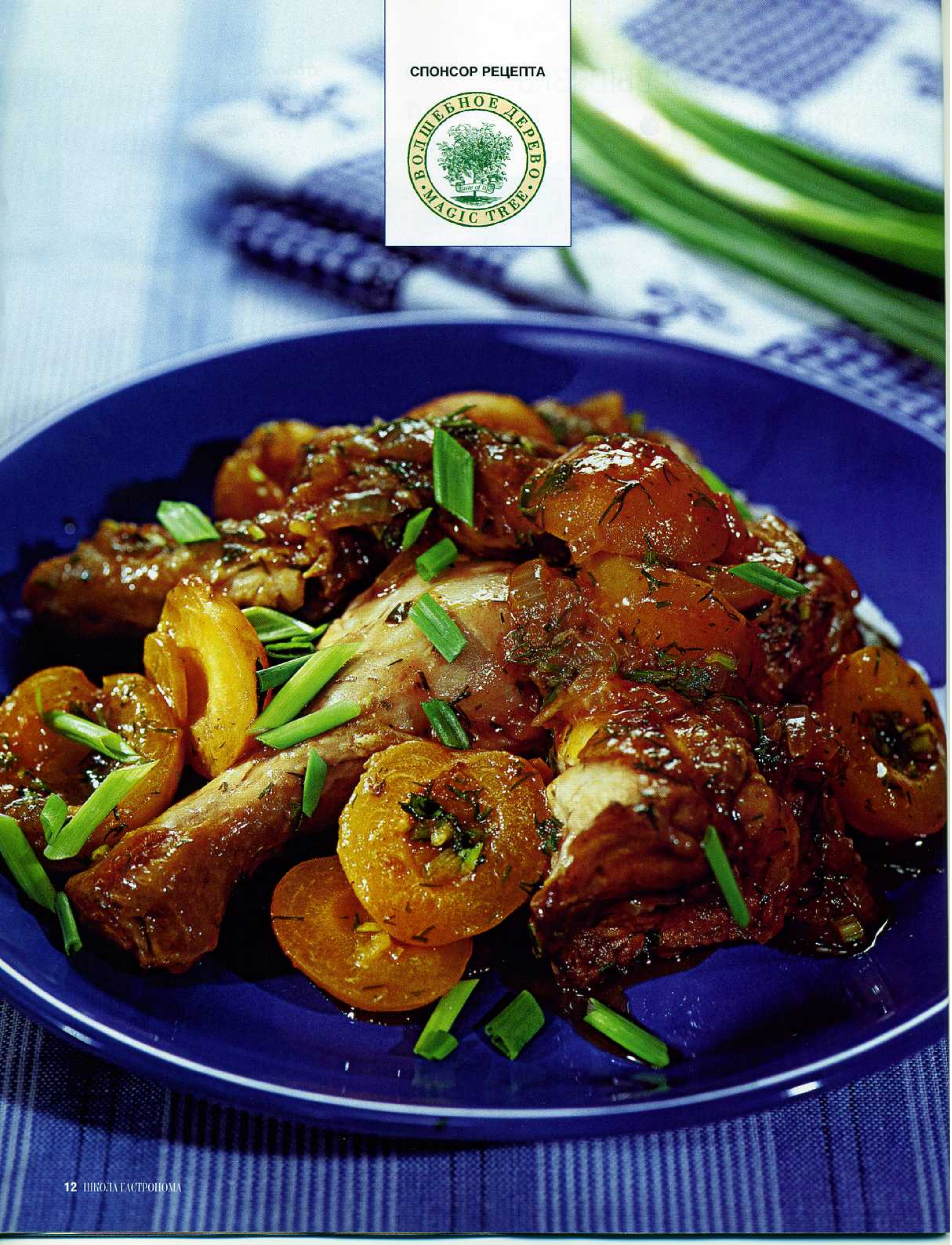
6 Нарезать мясо **ножом «От шефа»**. Разложить на большом блюде вместе с овощами и полить соусом.

КСТАТИ

Все любят овощи и фрукты, но мало кому нравится их чистить. Знаете, как полюбить это занятие? Удобная, эргономичная и абсолютно безопасная овощечистка от Tupperware® легко справится с любой кожурой. Перед ее острым безопасным лезвием не устоят ни кабачки, ни картофель, ни яблоки, ни экзотические киви. Кстати, у овощечистки есть специальное приспособление, с помощью которого легко удаляются картофельные глазки.



СПОНСОР РЕЦЕПТА



курица с абрикосами

ЧТО НУЖНО:

1	курица
0,5 кг	абрикосов
3	луковицы
4 ст. л.	растительного масла
по 1 ст. л.	сливочного масла и муки
2 ст. л.	томатного пюре
125 мл	белого сухого вина
1 ч. л.	сахара
1 ст. л.	приправы для курицы **«Волшебное Дерево»**
1 ч. л.	черного молотого перца **«Волшебное Дерево»**
по 3	веточки укропа, петрушки и кинзы

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 438,4 ккал,
белки – 24,3 г, жиры – 32,8 г, углеводы – 11,5 г

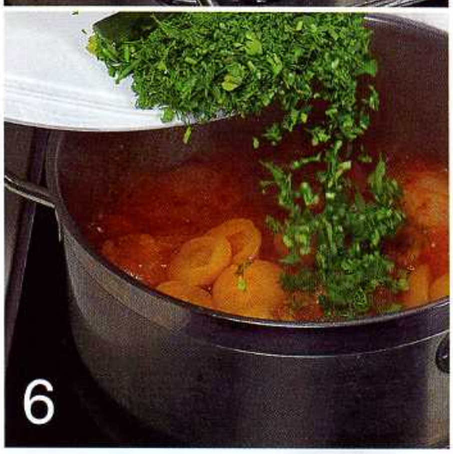












ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курицу нарезать порционными кусками. Положить в миску, посыпать приправой для курицы и черным перцем **«Волшебное Дерево»**. Перемешать, втирая приправы в мясо.

2 В сотейнике разогреть 3 ст. л. растительного масла, обжарить куски курицы, 10–12 мин., до золотистой корочки.

3 Лук очистить и измельчить. В сковороде разогреть оставшееся растительное масло, обжарить лук, 5–6 мин. Добавить томатное пюре, сахар, перец и вино. Перемешать, довести до кипения и готовить 2–3 мин. Перелить к курице.

4 В той же сковороде растопить сливочное масло, обжарить, помешивая, муку, 1–2 мин. Влить 5 ст. л. воды, перемешать и влить в сотейник.

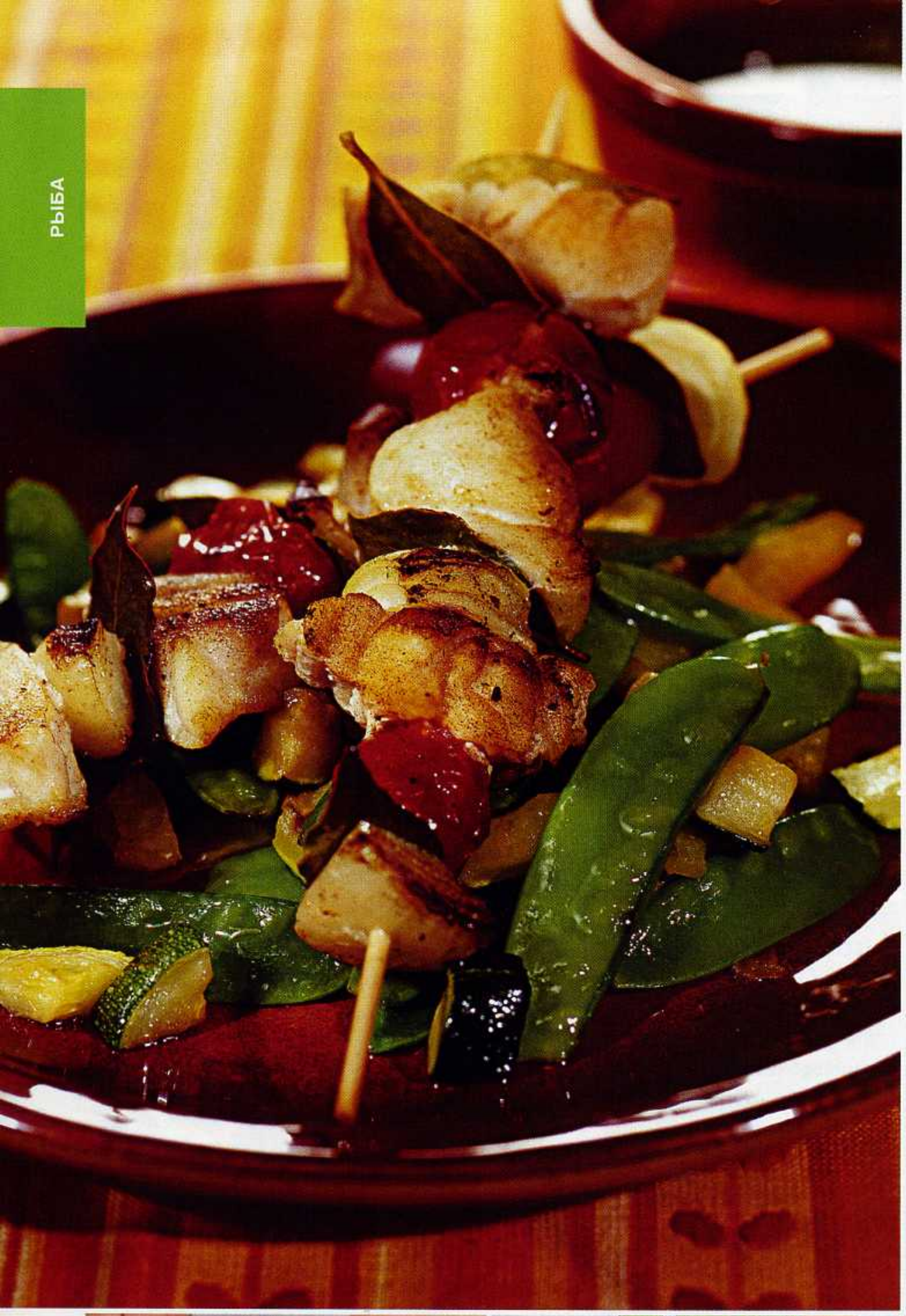
5 Абрикосы вымыть, разрезать пополам и добавить к курице, удалив косточки. Тушить на медленном огне 15 мин.

6 Зелень вымыть и измельчить. Добавить в сотейник и готовить еще 3 мин.

КСТАТИ

В состав Приправы для курицы компании «Волшебное Дерево» входят морская соль, черный перец, перец чили, пажитник, чабер, чеснок, паприка, кориандр, петрушка и горчичные семена. Баночка с мельничкой делает эту приправу удобной в использовании. Фасовка черного перца по 10, 15 и 50 г позволяет покупать именно то количество приправы, которое необходимо в данный момент.





треска на шпажках

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** филе трески
- **2** луковицы
- **150 г** помидоров черри
- **2** сладких перца
- **1** небольшой кабачок
- **100 г** зеленого стручкового горошка
- **8** лавровых листьев
- **5 ст. л.** оливкового масла
- соль, перец

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 230,8 ккал,
белки – 15,3 г, жиры – 14,9 г, углеводы – 8,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 8 шпажек поместить в холодную воду на 20 мин. Рыбу нарезать кубиками со стороной 2,5 см. Разрезать каждую луковицу на 8 частей.

2 Кабачок очистить и нарезать кубиками, перцы – полукольцами. Обжарить овощи в 3 ст. л. масла, 8 мин. Посолить, поперчить. Добавить стручковый горошек и готовить еще 2 мин.

3 Насадить рыбу, перемежая ее луком, помидорами и лавровыми листьями, на шпажки и обжарить в 2 ст. л. разогретого масла, 8 мин.

Подавать треску на шпажках вместе с обжаренными овощами.



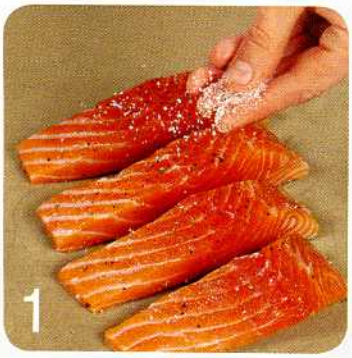




Отражение вашего вкуса

лосось с хрустящей сырной корочкой

- **700 г филе лосося**
- **50 г сливочного масла**
- **4 ст. л. миндальной стружки**
- **4 ст. л. измельченной петрушки**
- **50 г швейцарского сыра**
- **соль, перец по вкусу**





1 Филе лосося вымыть, обсушить и разрезать на 4 порционных куска. Посолить, поперчить.

2 Форму для запекания смазать маслом. Выложить одним слоем куски рыбы и смазать их оставшимся маслом.





3 Сыр натереть на крупной терке и смешать с миндалем и петрушкой. Присыпать получившейся смесью филе лосося. Слегка придавить пальцами.

4 Поместить в микроволновую печь LG MH-6387 RFS и запекать 20 мин. в режиме «комби 2», пока корочка не станет золотистой и хрустящей.



Подавать с отварным или жареным картофелем, зеленым салатом и брокколи.

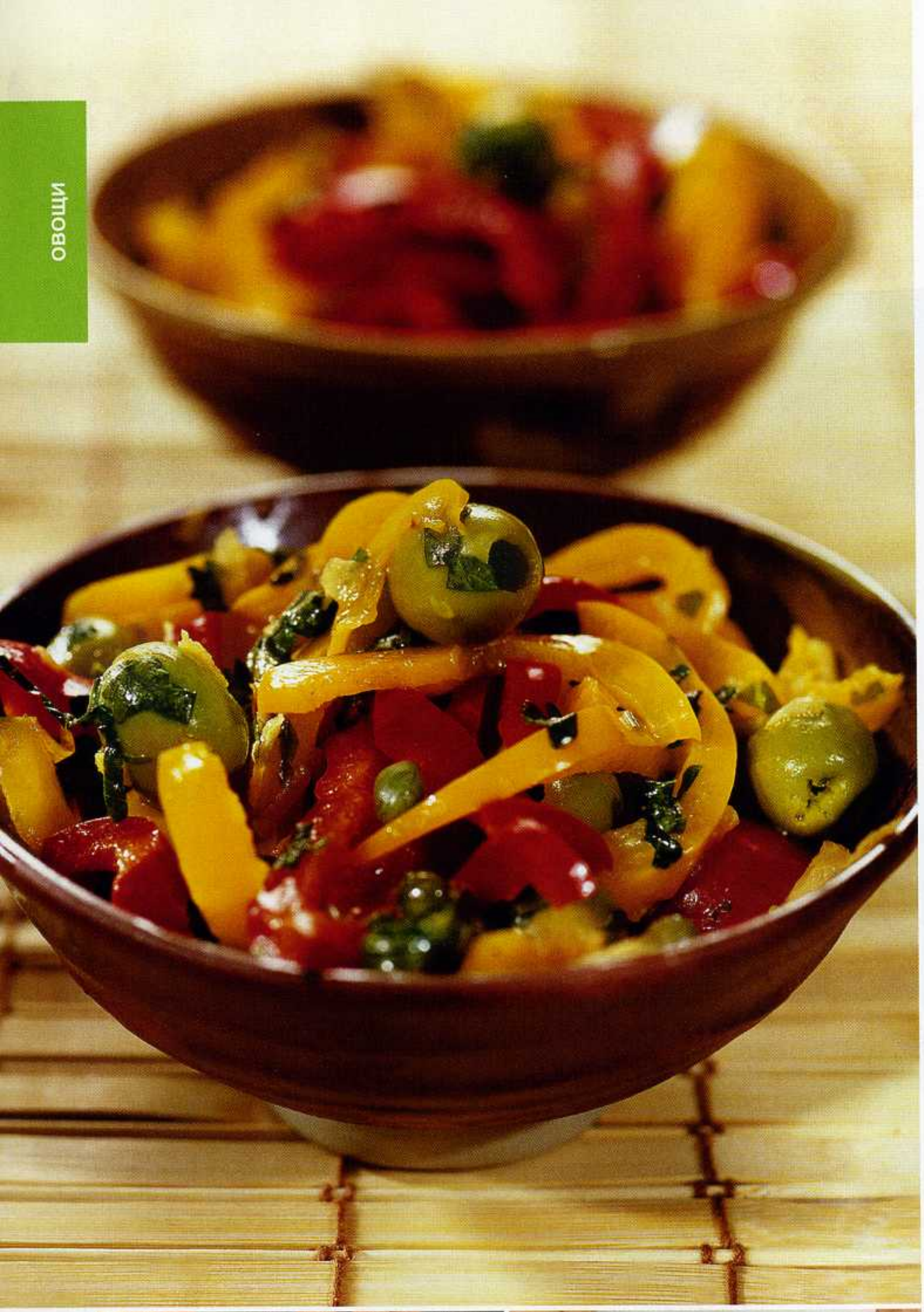


Хорошо известно, что зеркала расширяют пространство. Особенно это важно для наших кухонь, не отличающихся, как правило, большими размерами. Но по этой же самой причине на кухне сложно найти место для зеркала. **Микроволновая печь LG MH-6387 RFS** с зеркальной передней панелью с блеском решает эту задачу.

В печах LG используется **инновационная технология Flat & Round**, т.е. вместо привычного поворотного столика печь имеет ровную керамическую поверхность и округлую заднюю стенку. Это ощутимо увеличивает объем печи и значительно облегчает малоприятную процедуру чистки.







тушеные перцы

ЧТО НУЖНО:

- **4** красных перца
- **3** оранжевых перца
- **1** зеленый перец
- **2 ст. л.** каперсов
- **2** зубчика чеснока
- **4 ст. л.** оливкового масла
- **20** маслин
- **4** веточки петрушки

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 172,8 ккал,
белки – 2,9 г, жиры – 12,9 г, углеводы – 24,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перцы вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевину. Мякоть нарезать полукольцами.

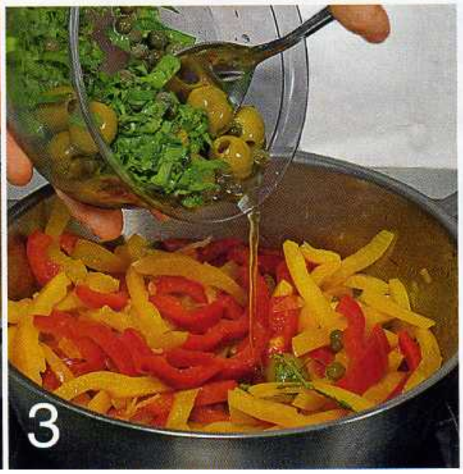
2 Чеснок очистить, измельчить и обжарить в разогретом масле на среднем огне, 1 мин. Добавить перцы, посолить, поперчить и перемешать. Накрыть сковороду крышкой и готовить на медленном огне 40 мин., время от времени перемешивая.

3 Петрушку вымыть, измельчить, смешать с каперсами, маслинами и добавить в сковороду. Прогреть 1 мин.

Блюдо можно подавать и холодным.





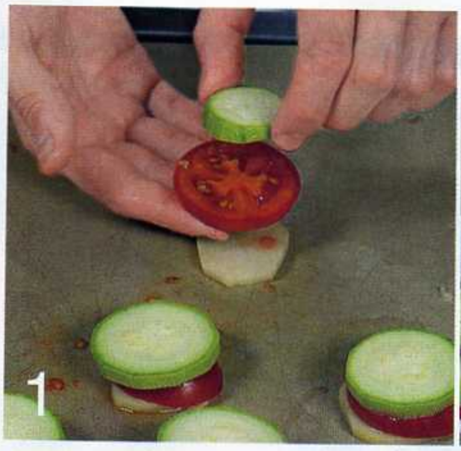


овощной тиан

ЧТО НУЖНО:

- **1** луковица
- **1** зубчик чеснока
- **3** картофелины
- **3** помидора
- **1** кабачок
- **40 г** тертого сыра
- **3 ст. л.** растительного масла
- **2** веточки тимьяна
- **1 ч. л.** сухих итальянских трав
- соль, перец

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 240,6 ккал,
белки – 5,2 г, жиры – 15,3 г, углеводы – 20,5 г





ЧТО ДЕЛАТЬ:

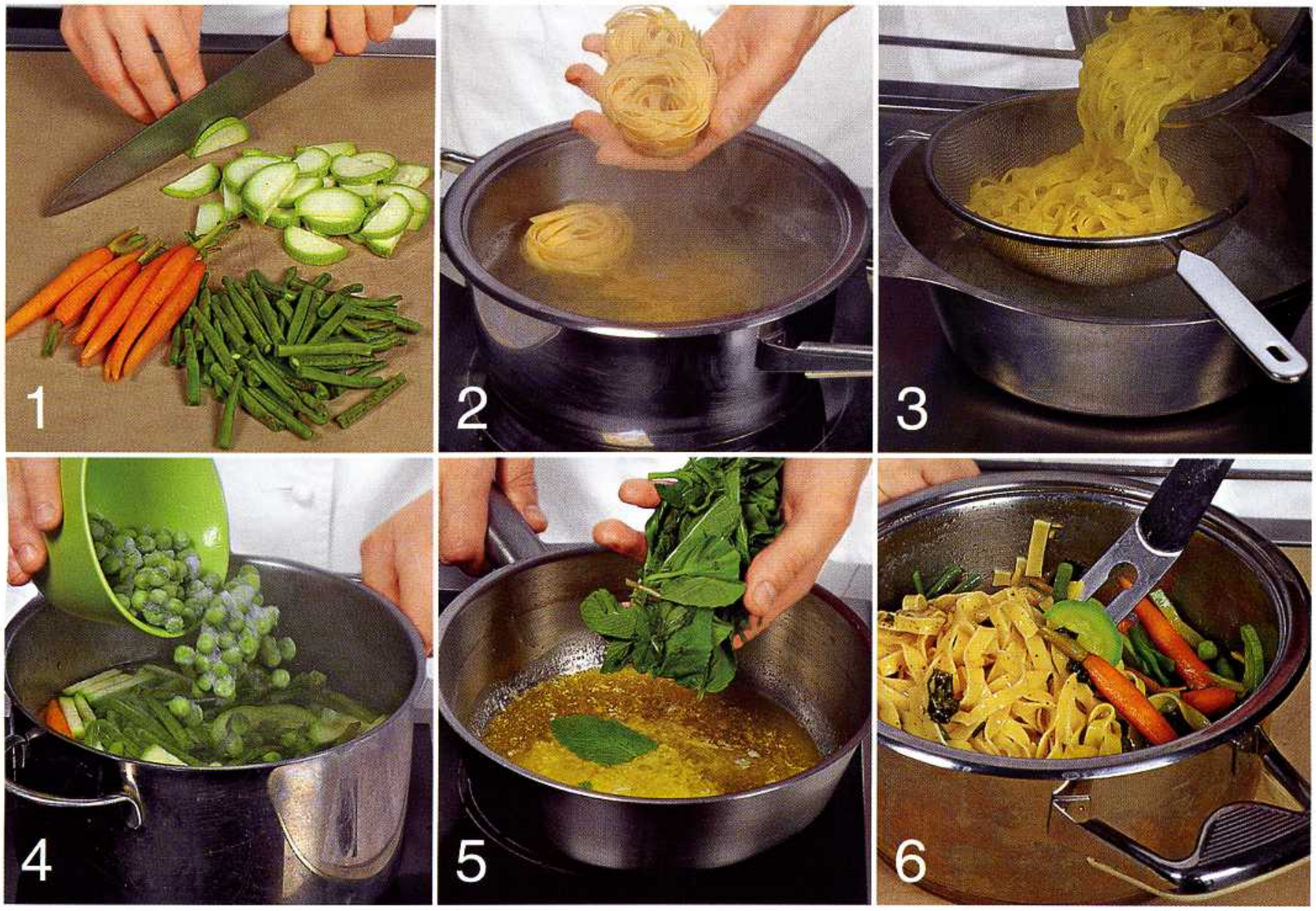
1 Овощи очистить. Лук и чеснок измельчить. Картофель, кабачок и помидоры нарезать кружками толщиной 5 мм. Обжарить лук и чеснок в 2 ст. л. масла до прозрачности, 6 мин. Овощи сложить пирамидками в следующем порядке – кружок картофеля, затем – помидора и кабачка.

2 В форму выложить луково-чесночную массу. Сверху поместить пирамидки из овощей, присыпать итальянскими травами, солью и сбрызнуть оставшимся маслом. Положить веточки тимьяна. Накрыть фольгой и запекать 35 мин. при 180 °С. Снять фольгу, удалить тимьян, посыпать овощи сыром и запекать еще 30 мин.





лапша с летними овощами



ЧТО НУЖНО:

200 г	молодых кабачков
200 г	тонкой зеленой фасоли
200 г	молодой моркови
400 г	замороженного зеленого горошка
400 г	лапши
•	тертая цедра и сок 1 лимона
1 ст. л.	оливкового масла
4	веточки базилика
3 ст. л.	сливочного масла
•	соль, перец

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 704,2 ккал,
белки – 18,1 г, жиры – 29,8 г, углеводы – 90,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Подготовить овощи.** Морковь вымыть и очистить, оставив короткий зеленый хвостик. Кабачки очистить и нарезать полукружиями. Зеленую фасоль вымыть и разрезать пополам.

2 В большой кастрюле вскипятить воду, всыпать горсть крупной морской соли и лапшу. Варить до готовности соответственно инструкции на упаковке.

3 Отбросить лапшу на дуршлаг, вернуть в кастрюлю, добавить 1 ст. л. оливкового масла и 1 ст. л. получившегося отвара. Перемешать, накрыть крышкой и оставить в теплом месте.

4 В чистой кастрюле вскипятить небольшое количество воды, добавить морковь, варить 3 мин. Затем положить фасоль, кабачки и замороженный зеленый горошек, готовить еще 4 мин. Отбросить овощи на дуршлаг.

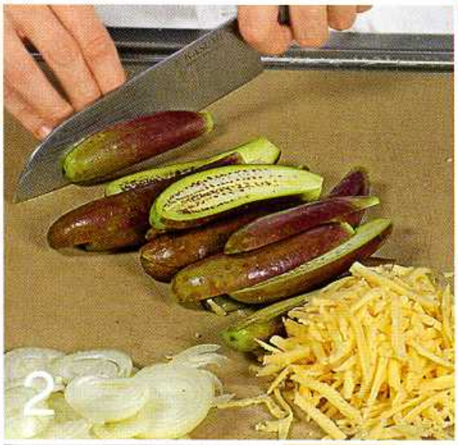
5 Базилик вымыть и разобрать на листики. Растопить в сотейнике сливочное масло и обжарить в нем базилик, 2 мин.

6 Добавить в кастрюлю с лапшой подготовленные овощи, сливочное масло с базиликом, лимонную цедру и сок.
Приправить солью и перцем, перемешать и разложить по тарелкам.



открытый пирог с баклажанами













ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1** стакан муки
- **100 г** сливочного масла
- **1** яйцо
- **0,5 ч. л.** соли
- **1 ст. л.** сливочного масла для смазывания

Для начинки:

- **4–5** молодых баклажанов
- **1** луковица
- **4 ст. л.** растительного масла
- **3** яйца
- **150 мл** сливок жирностью 9%
- **100 г** швейцарского сыра
- **100 мл** молока
- щепотка мускатного ореха
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 433 ккал,
белки – 9,9 г, жиры – 33,3 г, углеводы – 23,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Масло нарезать небольшими кубиками. В чашу комбайна просеять муку вместе с солью, добавить масло и мешать, пока тесто не начнет напоминать хлебные крошки. Добавить яйцо и вымесить гладкое тесто. Скатать его в шар, завернуть в пленку и поставить в холодильник на 30 мин.

2 Баклажаны вымыть, обсушить и разрезать вдоль пополам. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Сыр натереть на крупной терке.

3 Обжарить баклажаны в разогретом растительном масле, по 4 мин. с каждой стороны. Переложить шумовкой в миску, посолить, поперчить по вкусу.

4 Разогреть духовку до 200 °С. Форму диаметром 23 см смазать сливочным маслом. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в форму так, чтобы были закрыты дно и бока. Выступающие края срезать ножом или прокатать скалкой. Накрыть тесто листом пергамента и всыпать сухую фасоль. Поставить в духовку на 10 мин. Удалить фасоль и бумагу и вернуть форму в духовку еще на 5 мин. Уменьшить температуру духовки до 150 °С.

5 Смешать яйца со сливками, молоком и тертым сыром. Приправить мускатным орехом.
Положить на тесто баклажаны, сверху посыпать кольцами лука.

6 Залить пирог яичной смесью и выпекать 40 мин.

суфле с горячими ягодами

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 2
В 1 порции: 496,4 ккал,
белки – 8,0 г, жиры – 25,8 г, углеводы – 58,0 г









ЧТО НУЖНО:

- **2** абрикоса
- **4 ст. л.** жареного миндаля
- **2 ст. л.** черники
- **30 г** коричневого сахара
- **1 ст. л.** изюма без косточек
- **1** желток
- **4 ст. л.** сахара
- **2** белка
- **1 ст. л.** сахарной пудры
- **2 ст. л.** сливочного масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Абрикосы разрезать на 4 части. В кастрюлю с толстым дном положить абрикосы, чернику, изюм и сахар. Залить соком лайма и готовить на медленном огне 8–10 мин. Миндаль смолоть в муку.

2 Желток взбить с сахаром. В отдельной посуде белки взбить в пену и добавить в яичную смесь.

3 Добавить молотый миндаль, перемешать. Разложить смесь по 2 смазанным маслом формам и поставить в духовку на 6 мин. Выложить сверху фруктовую смесь.

десерт из черной смородины

ТО НУЖНО:

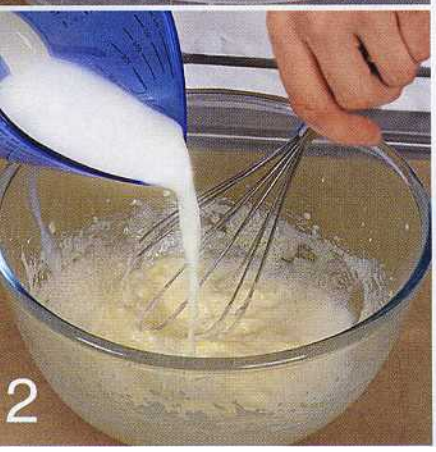
400 г черной смородины
300 г сахара
• сок и цедра 1 лимона
50 г желатина
5 желтков
450 мл молока
400 мл сливок жирностью 33%

ремя приготовления: 2 часа 10 мин. + 4 часа
орций: 10
1 порции: 272,5 ккал,
елки – 7,9 г, жиры – 10,6 г, углеводы – 36,3 г





1



2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смородину размять со 100 г сахара, лимонной цедрой и соком. Поставить в холодильник на 2 ч.

2 Желатин размочить в небольшом количестве холодной воды. Желтки взбить с оставшимся сахаром, аккуратно влить теплое молоко. Перелить в сотейник и готовить на медленном огне, помешивая и не доводя до кипения, 3 мин. Добавить отжатый желатин и мешать, пока желатин полностью не разойдется. Протереть крем через сито. Сливки взбить в пышную пену и аккуратно вести в остывший крем.

Разложить смородину и крем слоями по креманкам. Поставить в холодильник минимум на 4 ч.



пирог с персиками и вишнями

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **340 г** муки
- **0,5 ч. л.** соли
- **60 г** маргарина для выпечки
- **125 г** сливочного масла + 1 ст. л. для смазывания формы

Для начинки:

- **1 кг** персиков
- **450 г** вишни или черешни
- **150 г** коричневого сахара
- **40 г** кукурузной муки
- **0,5 ч. л.** соли
- **1 ст. л.** молока
- **1 ст. л.** мелкого сахара

Время приготовления: 2 часа 20 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 404,8 ккал,
белки – 5,4 г, жиры – 17,4 г, углеводы – 56,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В большую миску просеять муку с солью. Маргарин и сливочное масло порубить ножом и перемешать с мучной смесью до состояния крупных крошек. Влить по одной 4–6 ст. л. ледяной воды, каждый раз тщательно вымешивая тесто. Сформовать из теста 2 шара, один чуть больше другого. Завернуть каждый в пищевую пленку и положить в холодильник на 30 мин.

2 **Приготовить начинку.** Персики вымыть, окунуть в кипяток на 30 сек., затем переложить в ледяную воду. Снять кожицу, разрезать пополам и удалить косточки. Мякоть тонко нарезать. Вишню вымыть и вынуть косточки.

3 Соединить в миске коричневый сахар, кукурузную муку и соль. Добавить персики и вишни, все тщательно перемешать.

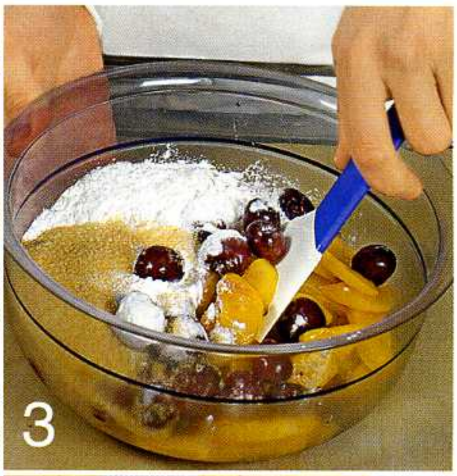
4 Разогреть духовку до 190 °С. Форму для выпечки смазать маслом и выстелить пергаментом. На присыпанной мукой поверхности раскатать шар из теста большего размера в тонкий пласт. Выложить в форму так, чтобы были закрыты дно и бортики. Выступающие края срезать ножом.

5 Выложить на тесто фруктовую смесь. Разровнять поверхность.

6 Оставшееся тесто раскатать в тонкий пласт. Вырезать из него полоски шириной 2,5 см и выложить их на пирог в виде решетки. Лишнее тесто срезать и защипать края. Сверху смазать тесто молоком и посыпать мелким сахаром. Выпекать 50 мин., затем накрыть фольгой и вернуть в духовку еще на 40 мин.

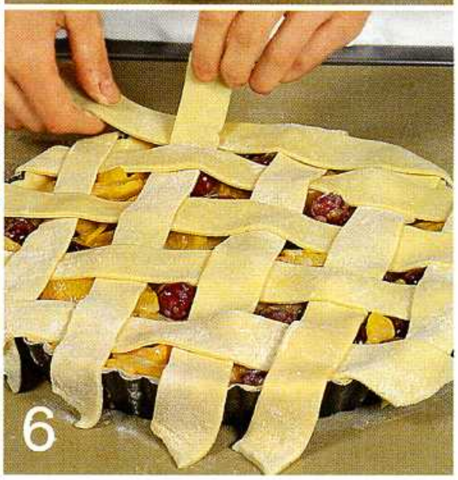


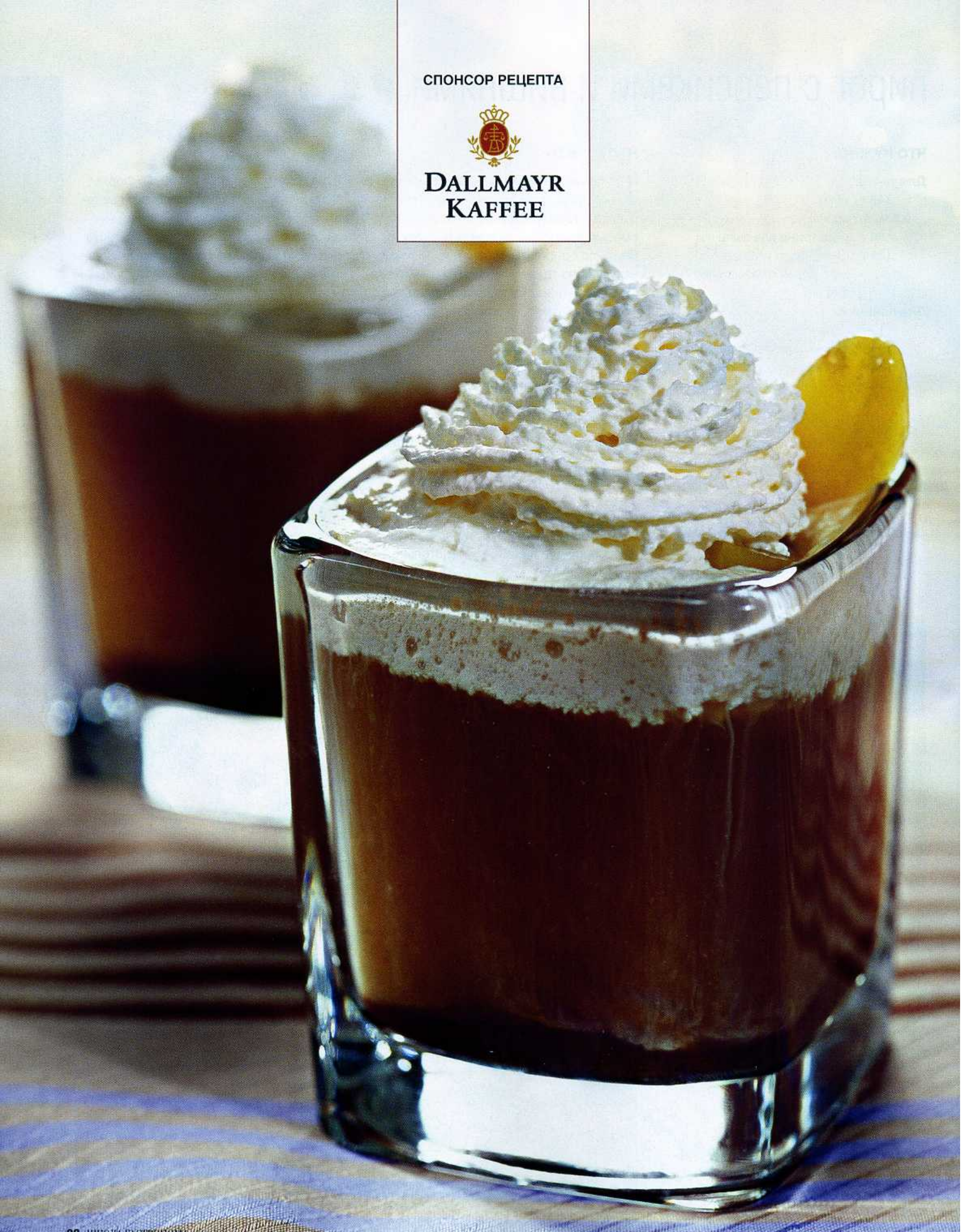












СПОНСОР РЕЦЕПТА

DALLMAYR
KAFFEE

кофейный коктейль с персиками



Время приготовления: 25 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 145,3 ккал,
белки – 0,7 г, жиры – 7,0 г, углеводы – 19,8 г













ЧТО НУЖНО:

- **6 ч. л.** зерен кофе **Espresso d'Oro Dallmayr**
- **450 г** консервированных персиков в сиропе
- **120 мл** сливок жирностью 35%
- **1, 5 ст. л.** коричневого сахара
- **0,25 ч. л.** молотой корицы
- щепотка свеженатертого имбиря

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кофе помолоть в мельнице или кофемолке. Пересыпать в турку.

2 Влить 750 мл воды, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Сразу же снять с огня. Дать постоять 3–5 мин., затем процедить через мелкое сито или марлю. Дать остыть.

3 Персики аккуратно вынуть из банки, сохранив сироп. Поместить в блендер, влить половину остывшего кофе и взбить в однородную массу.

4 В сотейник влить 250 мл холодной воды, добавить сахар, корицу, имбирь и персиковый сироп. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить 1 мин. Снять с огня и дать остыть. Добавить в сироп получившееся персиковое пюре и оставшийся кофе, перемешать.

5 Сливки взбить в пышную пену. Переложить в кондитерский мешок.

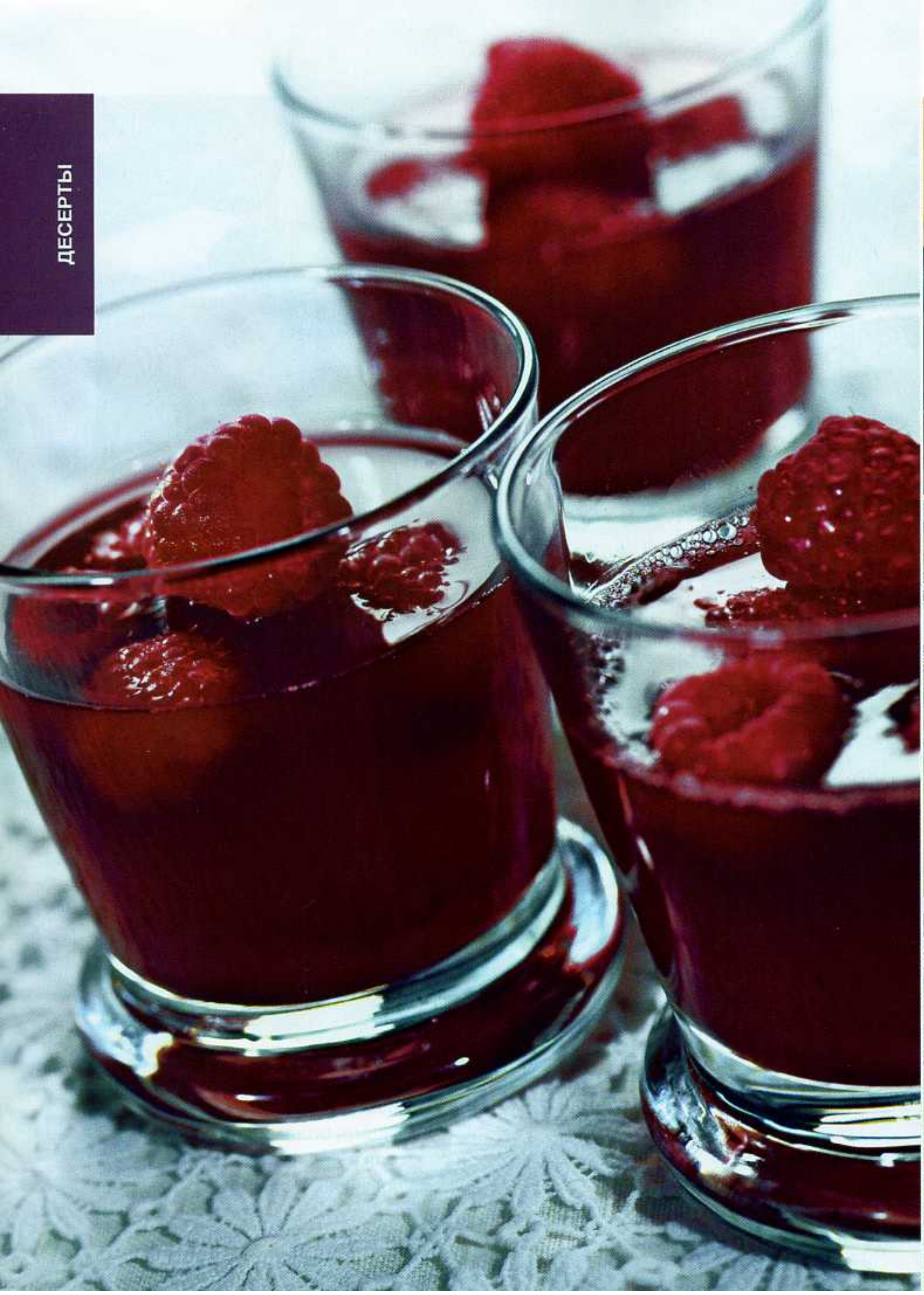
6 Разлить коктейль по бокалам, сверху украсить взбитыми сливками.

Можно украсить коктейль тонко нарезанной апельсиновой цедрой или тонкими пластинами персиков.

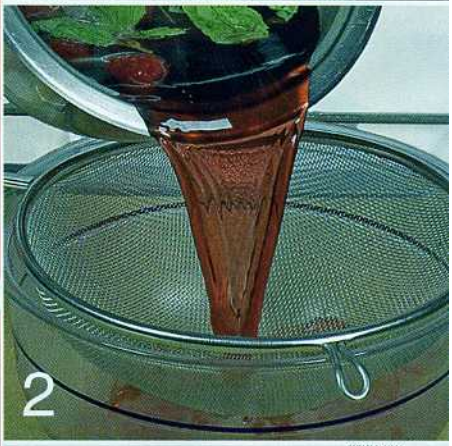
КСТАТИ

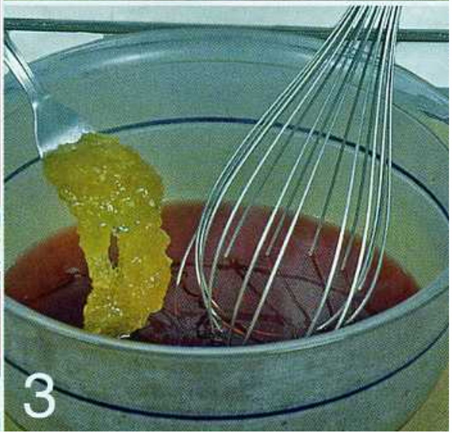
Кофе Dallmayr Espresso d'Oro производят в Баварии на современном жарочном оборудовании с использованием старинных рецептов обжарки. Благодаря изысканной композиции зерен с лучших плантаций мира кофе обладает благородным тонким вкусом и насыщенным ароматом.






1


2


3